

# Besuchsbericht Törggele Stuben // Sölden vom 21.07.2010

obwohl es beim Verein der Tiroler Wirtshauskultur drei verschiedene Arten von Wirtshäusern gibt, nämlich das: Dorf/Stadtwirtshaus, das Gourmetwirt und das Ausflugswirtshaus scheint sich eine neue Kategorie zu entwickeln: das „neue, Tiroler Wirtshaus“. Unter dem Motto: „nichts ist beständiger als der Wandel“, bleibt natürlich auch hier die Entwicklung nicht stehen. Im letzten Jahr hat Herr Armin Gander mit seinen Törggele Stuben den Antrag auf Aufnahme zum Verein gestellt. Nach einiger Zeit des Kennenlernens wurde diesem Antrag stattgegeben. Inzwischen ist der umgebaute Betrieb bestens eingeführt und wird besonders auch von den einheimischen Gästen sehr gut aufgenommen. Rasch habe ich verstanden, dass Herr Gander ein absoluter „Profi“ seines Faches ist. Er ist firm in den Belangen der Gastronomie aber vor allem ist er auch ein hervorragender „Marketing-Mann“. Er erkennt die Zeichen der Zeit und führt seinen Betrieb mit kundiger Hand und Nachhaltigkeit. Die Speisen- und Getränkekarten sind sauber geschrieben und optisch sehr ansprechend. – Wie eben alles bei der Familie Gander. Tadellose Ordnung, Sauberkeit und Hygiene sind eine Selbstverständlichkeit. Die Stuben wie auch die Toilette-Anlagen sind in einem Topp Zustand. Von der Speisekarte wählte ich den Strindbergrostbraten mit Senf und Schalotten gebraten im Natursaft, dazu Kümmelkartoffeln. Herr Ronny im Service servierte mir einen saftigen, wohlschmeckenden und zarten Rostbraten. Die Sauce war sehr gut, die Konsistenz und der Geschmack überzeugten mich vollauf. Bei den Kartoffeln hat mir gefallen, dass sie mit Kümmelpulver gewürzt waren. Viele Gäste mögen ganzen Kümmel nicht. Nicht gefallen hat mir, dass sie nicht in der Pfanne gebraten waren. Herr Ronny im Service war freundlich, aufmerksam und höflich. Allerdings hätte ich mir erwartet, dass er zum Hauptgericht zumindest einen Salat anbietet. Die Gastronomie lebt auch vom Verkauf, aber bei dieser Aussage handelt es sich nur um eine persönliche Bemerkung. Insgesamt war mein Jahresbesuch ein voller Erfolg. Die Törggele Stub'n entwickelt sich sehr gut und wird auch von den (Einheimischen) Gästen gut angenommen. Herr Markus Schatz bemüht sich stets um das Wohl der Gäste. Mit dem Chef des Hauses, Herrn Armin Gander hatte ich noch ein freundliches und umfassendes Gespräch. Er ist ein „rühriger“ Gastronom und führt seine Betriebe mit der entsprechenden Nachhaltigkeit. Die Qualitätsmarke der Tiroler Wirtshauskultur für das Jahr 2010 habe ich ihm gerne überreicht, am AMA Herkunftssicherungssystem wird teilgenommen.

Ernst Schmiedhuber, am Mittwoch, den 21. Juli 2010